

Paprika-Sahne-Hähnchen



Reicht für: 3 Personen
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Marinierzeit: ---
Grillzeit:
Temperatur:
Grilleinstellung:

Zutaten:

- 2 Paprika (1x rot und 1x gelb) gewürfelt
- 300 g Hähnchenbrustfilet (gewürfelt oder geschnetzelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL gehäuft Gemüsebrühe (Hühner-,instant)
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 2 EL Schmand, Saure Sahne oder Creme Fraiche
- 150 ml Wasser
- Paprikapulver, edelsüß
- Paprikapulver, scharf
- Chilliflocken, oder -pulver
- Penne oder Bandnudeln

Zubereitung:

1. Das kleingeschnittene Hähnchen in Olivenöl , mit Salz und Pfeffer anschmoren
2. Dann das Fleisch scharf in der Pfanne anbraten. Paprika und Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
3. Dann die Brühe im Wasser verrühren und das Fleisch damit ablöschen
4. Nun den Schmand und den Schmelzkäse dazugeben und auch ein wenig köcheln lasse, damit eine homogene Sauce entsteht.
5. Nun noch die Gewürze nach Bedarf hinzugeben und das Ganze nochmal aufkochen lassen.
6. Zwischenzeitlich die Nudeln kochen.
7. Die Nudeln auf dem Teller geben und das Hähnchen mit der Sauce anrichten.